

ZOOM SUR LE SUCRE :

- Naturellement présent dans les fruits, le sucre est aussi présent dans quelques légumes comme la carotte, la betterave, la patate douce.
- Consommé en excès, il peut provoquer des problèmes de santé : cholestérol, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...
- C'est un goût inné mais dont nous pouvons nous déshabituer progressivement.



ZOOM SUR LES ÉDULCORANTS :

- Ce sont des additifs alimentaires utilisés pour donner une saveur sucrée, tout en apportant peu ou pas de calories.
- Il existe des édulcorants naturels issus des plantes (stevia, sirop d'agave,...), et des édulcorants de synthèse (composés chimiques comme l'aspartame, le sorbitol...).
- Selon l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) leur consommation entretient "l'habitude au goût sucré".

SUCRER AUTREMENT :

- La compote de pommes, tout comme la banane écrasée, sont d'excellentes solutions pour remplacer le sucre dans les gâteaux !
- Le miel (produit par les abeilles) donne un goût différent aux préparations mais apporte autant de glucides que le sucre.
- D'autres sucres apportent de la nouveauté dans nos plats comme le sirop d'érable, le sucre de coco, le muscovado... n'hésitez pas à tester !

Api Restauration - S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Barreuil

Une saison... une recette *

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT



DIFFICULTÉ : FACILE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 minutes
CUISSON : 20 minutes

• 120 g de farine de blé
• 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

• 80 g de sirop d'agave
• 2 œufs
• 10 cl de lait
• 50 g de beurre fondu
• 1 sachet de levure



1. Dans un saladier mettre les œufs, le sirop, le cacao, le lait et le beurre, mélanger.



2. Ajouter la farine et la levure, mélanger à nouveau.



3. Verser le tout dans un moule et mettre au four préchauffé à 200°C, environ 20 min.



MARS-APRIL 2021



SOYONS COMPLICES à table!



ÉDITO

LE SUCRE ET LES PRODUITS SUCRÉS

Le sucre et les produits sucrés sont des aliments sources de plaisir dans notre alimentation mais ils sont non indispensables à notre organisme. Le sucre fournit des glucides qui restent une source d'énergie rapidement mobilisable par le corps en cas d'effort.

Les sucres les plus consommés sont naturellement présents dans des végétaux comme la betterave ou la canne à sucre dont ils sont extraits pour être raffinés et consommables sous différentes formes (morceaux, poudre, liquide...).

Bien souvent le sucre est dit "caché" dans de nombreux produits (gâteaux, boissons, plats cuisinés) pour leur fabrication...et ainsi la consommation dépasse les quantités quotidiennes conseillées !

Le Pôle Nutrition Santé

api

Conception: CibiApi

Menus du 26 Avril au 14 Mai 2021

RESTAURANT SCOLAIRE DE RECQUIGNIES

Légende :



PRODUIT REGIONAL






BIO



MENU VEGETARIEN



Vos repas sont cuisinés chaque jour par votre chef API et son équipe !

lundi 26 avril	mardi 27 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
BETTERAVES VINAIGRETTE RAVIOLI DE BŒUF SALADE DE FRUITS	CONCOMBRES À LA CRÈME FILET DE HOKI À LA NORMANDE RIZ AUX PETITS LÉGUMES BEIGNET AU CHOCOLAT	PÊCHE AU THON CHEESEBURGER FRITES FRAÎCHES BATAVIA ET VINAIGRETTE FROMAGE BLANC AU SUCRE 	ENDIVES AUX NOIX STEAK DU FROMAGER BOULGOUR AUX CHAMPIGNONS MOUSSE AU CITRON
lundi 3 mai	mardi 4 mai	jeudi 6 mai	vendredi 7 mai
SALADE VERTE À LA MIMOLETTE TORTELLINI EPINARDS RICCOTA CRÈME DESSERT AU CARAMEL	CŒUF DUR À LA MAYONNAISE AIGUILLETES DE DINDE AUX ÉPICES ITALIENNES CŒUR DE BLÉ PIPERADE BASQUE POIRE	CAKE MOZZARELLA ET BASILIC CARBONADE FLAMANDE POTATOES PETITS POIS MIJOTÉS BANANE 	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE COLIN AU CITRON SEMOULE JULIENNE DE LÉGUMES YAOURT BRASSÉ
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES GRATIN DE GNOCCHI SALADE VERTE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	TOMATES MIMOSA FILET DE LIEU SAUCE TARTARE PURÉE CRECY LIÉGEOIS À LA VANILLE 	FERIE	PONT